

## Gastwirtschaft zum Briggli

3.4.2023 – 9.4.2023

### MENÜ 1

#### Montag

Kressecremesuppe  
Schweinssteak Walliser Art  
Röstikroketten  
Mischgemüse

### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
Gebratenes Felchenfilet, Kräutersauce  
Tomatennudeln  
Peperonata rot

#### Dienstag

Suppe Hausfrauenart  
Buchweizen-Karottenplätzli  
Curry-Zitronengrassauce  
Basmatireis

Bouillon mit Einlage  
Rindsgeschnetzeltes Zigeuner Art  
Polenta  
Romanesco, Spargeln

#### Mittwoch

Weisse Bohnensuppe  
Pot-au-feu

Bouillon mit Einlage  
Gebratene Austernpilze mit Oliven, Knoblauch  
und Frühlingszwiebeln, Tomatencoulis  
Griesshalbmonde, Endiviengratin, Kefen

#### Donnerstag

Kalbfleischcremesuppe  
Äpler Magronen, Apfelschnitze

Bouillon mit Einlage  
Pouletgeschnetzeltes süss-sauer  
Basmatireis  
Chinamix, Zucchetti mit Kräutern

#### Freitag

Bündner Gerstensuppe  
Zanderfilets im Backteig, Tartaresauce  
Salzkartoffeln, glasierte Gurken

Bouillon mit Einlage  
Spargelravioli mit Rahmsauce gratiniert mit Taleggio  
Gebratene Artischockenherzen mit Safran

#### Samstag

Kappeler Milchsuppe  
Brätchügeli mit Champignonrahmsauce  
Trockenreis  
Gedämpfter Weisskohl

Bouillon mit Einlage  
Glasierter Münchner Bierbraten  
Semmelknödel  
Broccoli

#### Sonntag

Kraftbrühe mit Backerbsen  
Kalbssteak mit Morchelsauce  
Tomatennudeln  
Weisse Spargeln

Lammhüftchen, Thymiansauce  
Neue Bratkartoffeln  
Grüne Bohnen

Selbstbedienung mit Wägesystem: CHF 3.70 pro 100 Gramm | Suppe CHF 4.00

Herkunft: Rind: CH | Kalb: CH | Schwein: CH | Lamm: CH / NZL | Geflügel: CH / BR / AR / FR |  
Kaninchen: HUN / CH | Fisch: CH / VN / NL / N

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an das Briggli-Team